

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2021/C 520/10)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«Côtes de Bordeaux Saint-Macaire»

PDO-FR-A0707-AM03

Date de communication: 26 octobre 2021

**DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE**

**1. code officiel géographique**

Les communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate ont été mises à jour avec le code officiel géographique.

Le périmètre de l'aire reste le même.

Le document unique est modifié aux points 6 et 9.

**2. aire parcellaire délimitée**

Au 2° du point IV du chapitre 1er du cahier des charges, après les mots « 3 mai 2017 » sont ajoutés les mots « et 3 juin 2021 ».

Cette modification a pour objet d'ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

**3. date de circulation entre entrepositaires agréés**

Le point b du 5 du IX du chapitre 1 relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

**4. référence à la structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

**1. Dénomination(s)**

Côtes de Bordeaux Saint-Macaire

**2. Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

**3. Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

<sup>(1)</sup> JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

#### 4. Description du ou des vins

##### 1. Vins blancs secs

###### DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le cépage sémillon B présente fréquemment des arômes délicats de fleurs et fruits blancs suivis d'une bouche ample et douce. Il est souvent accompagné des cépages sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B, qui apportent des notes fruitées et de la fraîcheur.

TAVNM11%.

Teneur en sucres fermentescibles inférieure à 4g/l.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le TAVT de 13,5 %.

###### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,26
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

##### 2. Vins blancs moelleux

###### DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le cépage sémillon B présente fréquemment des arômes délicats de fleurs et fruits blancs suivis d'une bouche ample et douce. Il est souvent accompagné des cépages sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B, qui apportent des notes fruitées et de la fraîcheur.

TAVNM 13,5 %.

Teneur en sucres fermentescibles comprise entre 34 et 45 g/l.

l'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15 %. L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 16 % vol.

###### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	16
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	300

### 3. Vins blanc doux dit «liquoreux»

#### DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le cépage sémillon B présente fréquemment des arômes délicats de fleurs et fruits blancs suivis d'une bouche ample et douce. Il est souvent accompagné des cépages sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B, qui apportent des notes fruitées et de la fraîcheur. Les vins « doux » dits « liquoreux » présentent une grande complexité aromatique, avec notamment des notes d'agrumes, de miel et d'épices.

TAVNM 16 %.

Teneur en sucres fermentescibles supérieure à 45g/l.

Toute opération d'enrichissement est interdite pour la production de ces vins.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	25
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	400

## 5. Pratiques vitivinicoles

### 5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

#### 1. Pratiques culturelles

##### Pratique culturelle

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

La taille est effectuée au plus tard le 1er mai. Les vignes sont taillées, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, soit en taille Guyot simple, double et mixte, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat ou en éventail).

Les vins doux dits « liquoreux » proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble) et récoltés manuellement par tries successives.

#### 2. Enrichissement

##### Pratique œnologique spécifique

Toute opération d'enrichissement est interdite pour la production de vins doux dits « liquoreux ».

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 % pour les vins « secs ».

Pour les vins « moelleux », l'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15 %. L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 16 % vol.

## 5.2. Rendements maximaux

### 1. Vins blancs secs

60 hectolitre par hectare

### 2. Vins blancs moelleux

55 hectolitre par hectare

### 3. Vins blancs doux dit «liquoreux»

40 hectolitre par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 15 mars 2021: Caudrot, Le Pian-sur-Garonne, Saint-André-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Pierre-d'Aurillac et Sainte-Foy-la-Longue.

## 7. Principale(s) variété(s) à raisins de cuve

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

## 8. Description du ou des liens

La zone géographique se situe sur la rive droite de la Garonne à 40 kilomètres de Bordeaux, en amont de la Garonne, à proximité de Langon, sur l'autre rive.

Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne, modératrices notamment vis à vis des risques de gel de printemps, la zone géographique se caractérise par un relief très accidenté de coteaux sensiblement parallèles au fleuve et profondément entaillés par les affluents de la Garonne qui ont creusé de larges vallées dans les versants molassiques et calcaires.

Au sein de la zone géographique, les parcelles situées sur alluvions modernes ont été exclues de l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins, ainsi que les parcelles naturellement mal drainées, présentant des sols hydromorphes, ou des sols lessivés acides à pseudogley que l'on rencontre dans les pentes nord, occupés par des forêts mixtes. Sont également exclus les fonds de thalwegs, les parcelles enclavées dans la forêt, ou exposés aux risques de gel printanier, ainsi que les zones urbanisées, les gravières ou carrières (calcaire, argile) et les vieilles futaies et forêts mixtes sans passé viticole.

Les parcelles des coteaux sud, bien exposées et offrant des sols sablo-argileux ou développés sur des lits de graviers reposant sur la « molasse de l'Agenais », sont favorables à une expression originale des cépages blancs, et en particulier du cépage semillon B.

Cette délimitation impose une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des règles de taille rigoureuses, destinées à limiter la production par pied, une densité à la plantation suffisante, des règles de palissage et de hauteur de feuillage, ainsi qu'une charge maximale par pied strictement définie. En effet, les vins des « Côtes de Bordeaux Saint-Macaire », caractérisés par leur moelleux, leur rondeur ou leur expression aromatique doivent être obtenus à partir de raisins récoltés à bonne maturité.

Enfin, le rendement est également maîtrisé en fonction du type de produit élaboré (vins blancs « secs », « moelleux » ou « liquoreux ») et d'autant plus faible que la richesse en sucre du produit est élevée. Les vins blancs avec sucres fermentescibles représentent l'essentiel de la production, tandis que la production de vins blancs secs est plus confidentielle.

Le cépage semillon B présente fréquemment des arômes délicats de fleurs et fruits blancs suivis d'une bouche ample et douce. Il est souvent accompagné des cépages sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B, qui apportent des notes fruitées et de la fraîcheur.

Les vins, en fonction du niveau de maturité des raisins, portent les mentions :

- « sec », pour les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles est inférieure à 4 grammes par litre ;
- « moelleux », pour les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles est comprise entre 34 grammes par litre et 45 grammes par litre ;

Les vins « doux » dits « liquoreux » sont issus de raisins récoltés à surmaturité et récoltés manuellement par tries successives. La teneur en sucres fermentescibles est supérieure à 45 grammes par litre. Toute pratique d'enrichissement est interdite. La période d'élevage, au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, est nécessaire à leur affinage et au développement d'arômes plus complexes. Ils présentent une grande complexité aromatique, avec notamment des notes d'agrumes, de miel et d'épices.

Le savoir-faire développé au sein d'une communauté de producteurs a favorisé la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire », pour des vins produits au cœur d'un milieu géographique particulièrement favorable à l'implantation de cépages blancs. Malgré une production restreinte depuis les années 1990, consécutive au développement de la production de vins rouges, un petit groupe de producteurs entretient cette notoriété et la réputation des vins de « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » grâce à son dynamisme, et à son attachement historique à la production de vins blancs et plus particulièrement de vins « liquoreux ».

#### 9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 15 mars 2021: Casseuil, Castelveil, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Morizès, Mourens, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Saint-Pierre-de-Bat, Semens, Toulonne et Verdelaïs.

*Étiquetage: Mentions facultatives*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Toutes les indications facultatives sont inscrites sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'AOC.

Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est inférieure ou égale à 4g/l sont présentés avec la mention «sec».

Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est comprise entre 34 et 45g/l sont présentés avec la mention «moelleux».

*Étiquetage: Unité géographique plus grande*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-234215e6-a777-434c-a2b2-450d9e9fb46f](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-234215e6-a777-434c-a2b2-450d9e9fb46f)

---